

Glaskeramikkochfeld

Benutzerhandbuch

CTR464NC01



SAMSUNG

Inhalt

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung 3

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:	3
Modellname und Seriennummer	3

Sicherheitshinweise 3

Entsorgung des Verpackungsmaterials	6
Ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts	6
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)	7

Installieren des Geräts 7

Sicherheitshinweise für den Installateur	7
Anschließen an das Netz	8
Einbauen in einer Arbeitsplatte	9

Bauteile und Funktionen 10

Kochzonen	10
Komponenten	10
Bedienfeld	10
Die wichtigsten Merkmale Ihres Geräts	11
Sicherheitsabschaltung	11
Restwärmeanzeige	12

Verwendung des Geräts 12

Erstreinigung	12
Verwenden geeigneter Töpfe und Pfannen	12
Verwenden der Sensortasten	13
Einschalten des Geräts	13
Temperaturregelung	13
Ausschalten des Geräts	14
Verwenden der Bräterkochzone	14
Verwenden der Doppelkochzone	15
Ausschalten einer Kochzone	15
Verwenden der Kindersicherung	15

Timer	16
Einstellen der Kochzonenabschaltung	16
Kurzzeitmesser	16
Sperren und Entsperren des Bedienfelds	17

Reinigung und Pflege 18

Kochfeld	18
Herdrahmen	19
So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät	19

Garantie und Service 20

Häufig gestellte Fragen und Problembehebung	20
Service	21

Technische Daten 21

Technische Daten	21
Kochzonen	21
Produktinformationen	22

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, um diese Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen. Achten Sie insbesondere auf die im folgenden Abschnitt enthaltenen Sicherheitsinformationen, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Verwendung auf.

Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, vergessen Sie bitte nicht, auch das Handbuch an den neuen Besitzer weiterzugeben.

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:

WARNUNG

Gefahren oder unsichere Verhaltensweisen, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod** führen können.

VORSICHT

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden** führen können.

VORSICHT

Um die Gefahr von Bränden und Explosionen, elektrischem Schlag und anderen Verletzungen beim Einsatz Ihres Geräts zu vermindern, beachten Sie folgende Sicherheitsregeln:

HINWEIS

Nützliche Tipps, Empfehlungen oder Informationen, die Ihnen den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Modellname und Seriennummer

Sowohl der Modellname als auch die Seriennummer sind auf dem Typenschild auf der Unterseite des Geräts angegeben.

Schreiben Sie diese Informationen zur späteren Verwendung auf oder kleben Sie das zusätzliche Produktetikett (auf der Oberseite des Geräts zu finden) auf die vorliegende Seite.

Modellbezeichnung _____

Seriennummer _____

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät erfüllt die technischen Normen und Sicherheitsbestimmungen, die für diesen Gerätetyp gelten. Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahr von Verletzungen des Benutzers oder Schäden am Gerät zu minimieren.

WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

Die Trennungsvorrichtungen sind entsprechend den Anschlussvorschriften in die fest verlegte Leitung einzubauen.



Sicherheitshinweise

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein den Anschlussvorschriften entsprechender Schalter eingebaut wird.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

Bei der angegebenen Befestigungsart dürfen keine Klebemittel eingesetzt werden, da sie keinen ausreichenden Halt bieten.

WARNUNG: Wenn die Oberfläche einen Riss aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Geräts, da sie heiß werden könnten. Schalten Sie das Bedienfeld nach der Benutzung mit dem dafür vorgesehenen Bedienelement aus, und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

Das Haushaltsgerät darf nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

VORSICHT: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Garprozess muss ununterbrochen beaufsichtigt werden.

Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf die Tür des Geräts nicht mit einer Zierblende versehen werden.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Wenn sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen, müssen Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät ferngehalten werden.

WARNUNG: Wenn Sie das Gerät beim Zubereiten von Lebensmittel in Fett oder Öl unbeaufsichtigt lassen, kann dies eine Gefahr darstellen und einen Brand verursachen.

Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme z. B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.

WARNUNG: Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochfelder!

WARNUNG: Verwenden Sie nur den vom Hersteller des Kochgerätes konstruierten, den vom Hersteller des Gerätes in der Gebrauchsanweisung angegebenen oder den im Gerät integrierten Kochstellenschutz. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.



Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege dürfen nur dann von Kindern durchgeführt werden, wenn diese älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden.

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

VORSICHT

Vergewissern Sie sich, dass dieses Gerät von einem qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet wird.

Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker gewartet werden. Von unqualifizierten Personen ausgeführte Reparaturen können Verletzungen oder schwerwiegende Störungen verursachen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung. Wenn Sie diese Anweisungen nicht beachten, kann es zu Beschädigungen und Verlust der Garantie kommen.

Einbaugeräte dürfen erst eingesetzt werden, nachdem sie in einen Schrank oder in eine Arbeitsplatte eingebaut wurden, die den relevanten Normen entsprechen. Auf diese Weise wird gemäß den maßgeblichen Sicherheitsnormen ausreichender Schutz vor Berührung von Strom führenden Teilen gewährleistet.

Bei Störungen Ihres Geräts oder bei Auftreten von Brüchen, Rissen oder Absplitterungen:

- Schalten Sie alle Kochzonen ab;
- Trennen Sie das Kochfeld vom Netz;
- Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung.

Wenn die Oberfläche des Geräts bricht, schalten Sie es aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, nachdem die Glasfläche ersetzt wurde.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erhitzen von Alufolie, von in Alufolie verpackten Produkten oder von Gefriergut, das in Alu-Töpfen aufbewahrt wird.

Wenn sich zwischen dem Topfboden und der Kochzone Flüssigkeit ansammelt, kann Dampfdruck entstehen. Dies kann zu unbeabsichtigten Bewegungen des Topfes führen.

Achten Sie deshalb stets darauf, dass Gerät und Topfboden trocken sind.

Die Kochzonen werden beim Kochen heiß.

Halten Sie kleine Kinder immer vom Gerät fern.



Sicherheitshinweise

Halten Sie alle Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern, denn Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein. Dieses Gerät dient nur zum normalen Kochen und Braten im Haushalt. Es ist für den kommerziellen oder industriellen Einsatz nicht geeignet. Verwenden Sie das Gerät nie zum Heizen des Zimmers.

Geben Sie Acht, wenn Sie andere elektrische Geräte an Netzsteckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen. Das Netzkabel darf mit dem Kochfeld nicht in Kontakt kommen.

Überhitztes Fett und Öl können schnell Feuer fangen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Fett oder Öl zubereiten. Ein Beispiel hierfür ist das Zubereiten von Pommes Frites. Schalten Sie die Kochzonen nach der Benutzung aus.

Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken.

Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf das Gerät, da sie Feuer fangen könnten.

Es besteht die Gefahr von Verbrennungen durch das Gerät, wenn Sie dieses nicht mit der notwendigen Sorgfalt bedienen.

Die Kabel elektrischer Geräte dürfen nicht mit der heißen Kochfläche des Kochfelds oder mit heißen Töpfen und Pfannen in Berührung kommen.

Verwenden Sie das Gerät niemals, um Kleidung zu trocknen.

Solange das Gerät eingeschaltet ist, müssen Benutzer mit Herzschrittmachern oder aktiven Herzimplantaten ihren Oberkörper immer in einem Abstand von mindestens 30 cm zu den Induktionszonen halten. Fragen Sie im Zweifelsfall beim Hersteller des Herzschrittmachers oder bei Ihrem Arzt nach. (nur Modelle mit Induktionskochfeld)

Versuchen Sie nicht selbst, das Gerät zu reparieren, auseinander zu bauen oder zu verändern.

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus.

Reinigen Sie das Gerät entsprechend den Reinigungs- und Pflegehinweisen in diesem Benutzerhandbuch.

Halten Sie Haustiere vom Gerät fern, da diese auf die Bedienelemente des Geräts treten und eine Fehlfunktion verursachen können.

Entsorgung des Verpackungsmaterials

WARNUNG

Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig. Die Materialien sind entsprechend gekennzeichnet. Entsorgen Sie Verpackungsmaterial und Altgeräte unter Beachtung der relevanten Sicherheits- und Umweltschutzbestimmungen.

Ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts

WARNUNG

Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts machen Sie es bitte betriebsuntüchtig, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann. Zu diesem Zweck lassen Sie einen qualifizierten Techniker das Gerät vom Stromnetz trennen und das Netzkabel entfernen. Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Informationen über Sperrmülltermine und öffentliche Deponien erhalten Sie von Ihrem örtlichen Müllentsorger oder Ihrer Gemeinde.



Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH finden Sie unter samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Installieren des Geräts

⚠️ WARNUNG

Vergewissern Sie sich, dass das neue Gerät nur von einem qualifizierten Techniker installiert und geerdet wird.

Diese Anweisung muss unbedingt befolgt werden. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die in Folge unsachgemäßer Installation auftreten.

Die technischen Daten finden Sie am Ende dieses Handbuchs.

Sicherheitshinweise für den Installateur

- In der Elektroinstallation ist eine Vorrichtung vorzusehen, mit der das Gerät an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt. Geeignete Trennvorrichtungen sind Automatiksicherungen, Schmelzsicherungen (Schraubsicherungen sind aus dem Halter herauszuschrauben), Fehlerstromschutzschalter und Schaltschütze.
- Hinsichtlich des Brandschutzes entspricht das Gerät EN 60335 - 2 - 6. Geräte dieser Art dürfen mit einem Hochschrank oder einer Wand an einer Seite eingebaut werden.
- Unterhalb des Geräts dürfen keine Schubladen vorgesehen werden.
- Die Installation muss den Schutz vor Stößen gewährleisten.
- Der Küchenschrank, in den das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.
- Zum Schutz vor Feuchtigkeit müssen alle geschnittenen Oberflächen mit einem geeigneten Dichtmittel versiegelt werden.
- Auf gekachelten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Bereich des Geräts vollständig mit einem geeigneten Mittel verfugt werden.
- Bei Arbeitsplatten aus Natur- oder Kunststein oder bei keramischen Arbeitsplatten müssen die Schnappfedern mit einem geeigneten Kunstharz oder einem Zweikomponentenkleber befestigt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Dichtung ordnungsgemäß und ohne Spalt mit der Arbeitsfläche abschließt. Sie dürfen nicht zusätzlich Silikonmasse auftragen, denn damit würde der Ausbau bei Servicearbeiten unnötig erschwert werden.
- Das Gerät muss beim Ausbauen von unten herausgedrückt werden.

Installieren des Geräts

Anschließen an das Netz

Vor dem Anschließen vergewissern Sie sich bitte, ob die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung des Geräts der anliegenden Versorgungsspannung entspricht. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Geräts.

⚠️ WARNUNG

Schalten Sie die Netzstromversorgung ab, ehe Sie einzelne Kabel mit dem Netz verbinden.

Die Spannung der Heizelemente beträgt 230 VAC. Das Gerät arbeitet aber auch in älteren Netzen mit 220 VAC perfekt.

Das Gerät muss über eine Vorrichtung an das Netz angeschlossen werden, mit der es an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt.

Für den Netzanschluss ist ein Kabel vom Typ H05SS - F (180° C) oder besser vorzusehen.

	Nennstrom des Geräts (A)	Nennquerschnitt (mm ²)
1N~	> 25 und ≤ 32	> 4 und < 6
2N~	> 10 und ≤ 16	> 1,5 und < 2,5

Der Anschluss muss wie im Diagramm dargestellt ausgeführt werden. Die Anschlussverbindungen werden entsprechend dem jeweiligen Anschlussdiagramm ausgeführt. Die Erdung wird an die Erdungsklemme angeschlossen. Das Erdungskabel muss länger als die Strom führenden Kabel sein.

⚠️ WARNUNG

Die Kabelverbindungen müssen entsprechend den Bestimmungen ausgeführt, und die Klemmschrauben müssen fest angezogen werden.

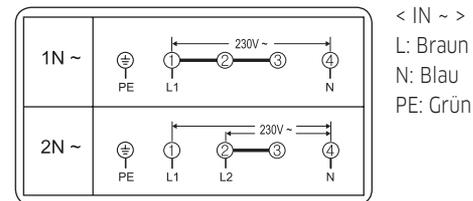
Das Anschlusskabel wird mit der Kabelschelle befestigt, und die Abdeckung wird durch festes Andrücken (Verriegeln) geschlossen. Vor dem ersten Einschalten müssen Schutzfolien und Aufkleber von m Glaskeramikkochfeld entfernt werden.

⚠️ WARNUNG

Nachdem das Gerät an das Netz angeschlossen wurde, überprüfen Sie, ob alle Kochzonen betriebsbereit sind. Hierzu schalten Sie jede einmal kurz auf maximale Leistung.

📖 HINWEIS

Wenn das Gerät erstmals eingeschaltet wird, leuchten alle Anzeigen auf, und die Kindersicherung ist aktiviert.



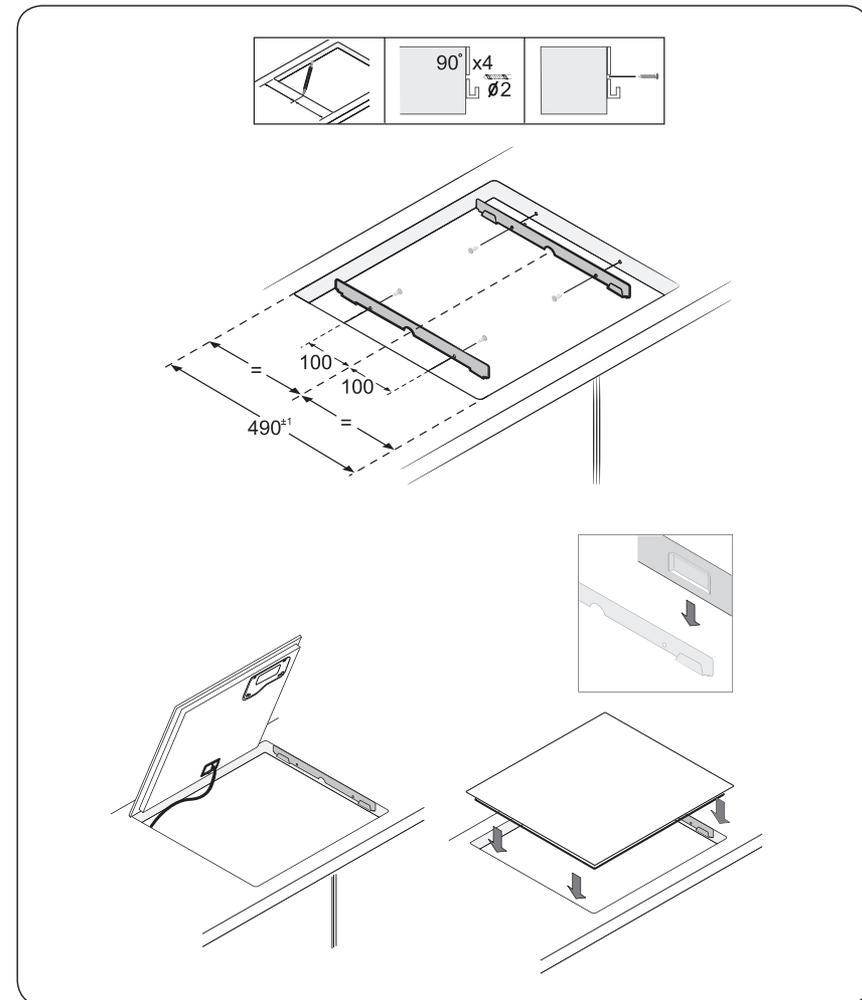
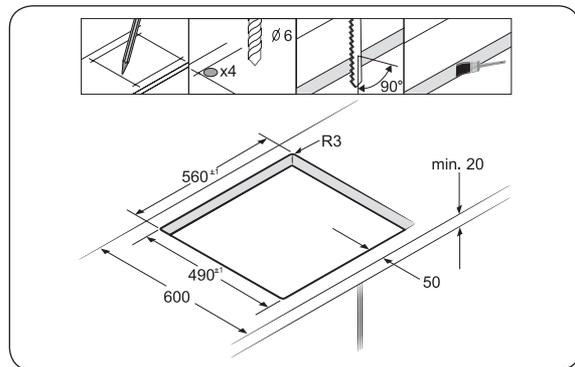
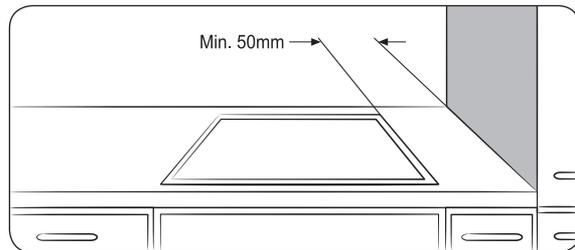
⚠️ WARNUNG

Achten Sie auf die Zuordnung (Konformität) von Phasen und Nullleiter zwischen Hausanschluss und Gerät (Anschlusskizze), weil bei falscher Zuordnung Komponenten beschädigt werden können. Die Garantie deckt keine Schäden aufgrund unsachgemäßer Installation ab.

Einbauen in einer Arbeitsplatte

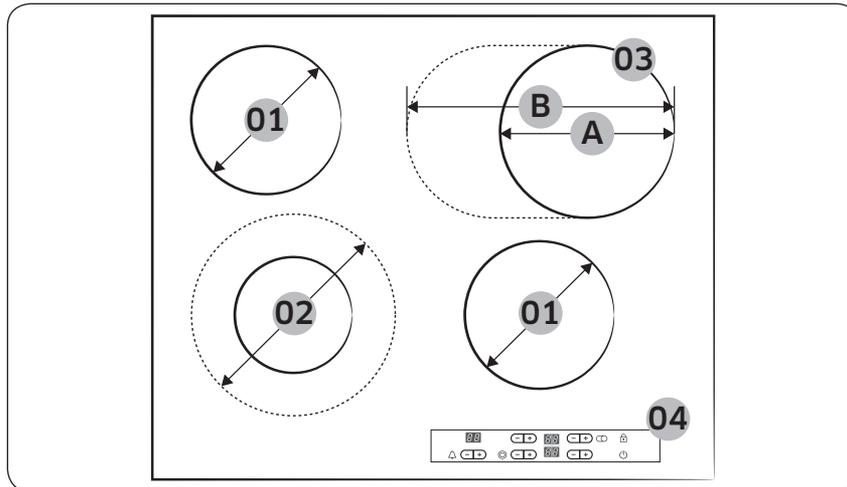
HINWEIS

- Notieren Sie vor dem Einbau die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer des Geräts. Diese Nummer wird im Falle von Serviceanfragen benötigt, und sie ist nach dem Einbau nicht mehr zugänglich, da sie auf dem Originaltypenschild auf der Unterseite des Geräts angegeben wird.
- Achten Sie besonders auf den Mindestplatzbedarf und die Mindestabstände.
- Befestigen Sie die beiden seitlichen Halterungen mit den bereitgestellten Schrauben, ehe Sie das Gerät an den Halterungen befestigen.



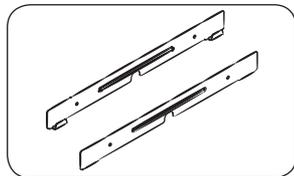
Bauteile und Funktionen

Kochzonen

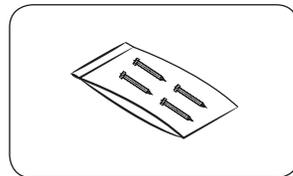


01	Einzelne Kochzone 1200 W (148 mm)
02	Doppelkochzone 2200 W (129 / 215 mm)
03	Bräterkochzone 2400 W (A: 170 mm / B: 265 mm)
04	Bedienfeld

Komponenten

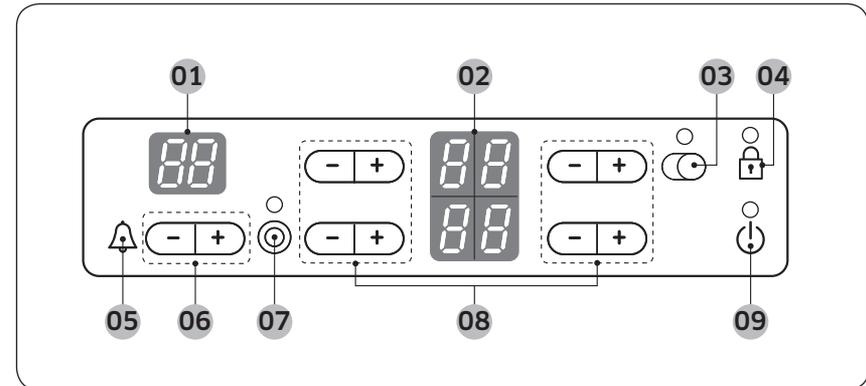


Montagehalterungen



Schrauben

Bedienfeld



01	Timer-Anzeige
02	Wärmeeinstellung und Restwärmeanzeige
03	Taste für die Bräterzone
04	Taste für die Kindersicherung
05	Timer-Taste
06	Tasten zur Timer-Einstellung
07	Taste für Doppelkochzone
08	Tasten zum Einstellen der Leistungsstufe
09	Ein/Aus-Taste

Die wichtigsten Merkmale Ihres Geräts

- **Kochfeld aus Glaskeramik:** Das Gerät besitzt ein Kochfeld aus Glaskeramik mit vier Schnellkochzonen. Die leistungsfähigen Strahlungselemente des Kochfelds verkürzen die für das Aufheizen der Zonen erforderliche Zeit ganz erheblich.
- **Sensortasten:** Ihr Gerät wird mit Hilfe von Sensortasten bedient.
- **Leichte Reinigung:** Der Vorteil des Kochfelds aus Glaskeramik und der Sensortasten ist die besonders einfache Reinigung. Die glatte, ebene Oberfläche ist leicht zu reinigen.
- **Ein/Aus-Taste:** Die Ein/Aus-Taste dient im Gerät als gesonderter Netzschalter. Wenn Sie diese Sensortaste drücken, wird die Stromversorgung vollständig ein- oder ausgeschaltet.
- **Leistungs- und Funktionsanzeigen:** Digitale Anzeigen und Anzeigeleuchten informieren über Einstellungen und aktivierte Funktionen sowie über die Restwärme in den verschiedenen Kochzonen.
- **Sicherheitsabschaltung:** Die Sicherheitsabschaltung stellt sicher, dass die Kochzonen nach einem gewissen Zeitraum mit unveränderten Einstellungen automatisch ausgeschaltet werden.
- **Restwärmeanzeige:** Wenn die Kochzonen so heiß sind, dass die Gefahr von Verbrennungen besteht, wird im Display ein entsprechendes Symbol angezeigt.
- **Doppelkochzone:** Zum Kochfeld gehört eine Doppelkochzone. Damit erhält das Gerät eine Kochzone von variabler Größe, wenn Sie zum Beispiel mit kleineren Töpfen kochen. Dies ermöglicht Energieeinsparungen.
- **Mehrzweckkochzone:** Das Gerät ist mit einer Mehrzweck-/Bräterkochzone ausgestattet. Je nach Einstellung kann diese als runde oder ovale Kochzone genutzt werden, wenn Sie zum Beispiel mit einem ovalen Bräter kochen oder Teller bzw. Essen warm halten möchten.

Digitale Anzeigen

Die vier Anzeigefelder sind den vier Kochzonen zugeordnet. Sie zeigen die folgenden Informationen an:

-  Gerät eingeschaltet;
-  bis  eingestellte Kochstufe
-  Restwärme;
-  Kindersicherung aktiviert; und
-  Fehlermeldung, wenn eine Taste länger als 10 Sekunden berührt wurde.
-  Fehlermeldung, wenn das Gerät wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist.

Sicherheitsabschaltung

Wenn eine der Kochzonen nicht ausgeschaltet oder die eingestellte Leistungsstufe längere Zeit nicht verändert wird, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.

Die Restwärme für die Kochzonen wird in den jeweiligen digitalen Anzeigen mit  (für „heiß“) angegeben.

Die Kochzonen werden nach folgenden Zeiten ausgeschaltet:

Kochstufe	Ausschalten
1-2	nach 6 Stunden
3-4	nach 5 Stunden
5-6	nach 3 Stunden
7-9	Nach 1 Stunde

HINWEIS

- Wenn das Gerät wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist, wird  angezeigt, und das Gerät wird ausgeschaltet.
- Wenn sich eine oder mehrere der Kochzonen ausschalten, ehe die angegebene Zeit abgelaufen ist, schlagen Sie im Abschnitt **Häufig gestellte Fragen und Problemlösung** auf Seite 20 nach.



Bauteile und Funktionen

Weitere Gründe, warum sich eine Kochzone ausschalten kann

- Alle Kochzonen werden sofort ausgeschaltet, wenn Flüssigkeit überkocht und auf dem Bedienfeld landet.
- Die automatische Abschaltung wird auch aktiviert, wenn Sie ein feuchtes Tuch auf das Bedienfeld legen. In diesen beiden Fällen muss das Gerät mit der **Ein/Aus**-Sensortaste  wieder eingeschaltet werden, nachdem die Flüssigkeit oder das Tuch entfernt wurde.

Restwärmanzeige

Wenn Sie eine Kochzone oder das Kochfeld als Ganzes ausschalten, wird die Restwärme mit dem Symbol  (für „heiß“) in der digitalen Anzeige der entsprechenden Kochzonen angezeigt. Auch nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, geht die Restwärmanzeige erst aus, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

Sie können die Restwärme zum Auftauen oder Warmhalten von Essen verwenden.

WARNUNG

- Solange die Restwärmanzeige leuchtet, besteht die Gefahr von Verbrennungen.
- Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, erlischt das Symbol , und es gibt keine Informationen mehr über die Restwärme. Trotzdem ist es weiterhin möglich, dass Sie sich verbrennen. Sie können dies vermeiden, indem Sie in der Nähe des Kochfelds stets achtsam sind.

Verwendung des Geräts

Erstreinigung

Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch und einem Glaskeramikreiniger sauber.

WARNUNG

Verwenden Sie keine ätzenden oder schleifenden Reinigungsmittel. Die Oberfläche könnte dadurch beschädigt werden.

Verwenden geeigneter Töpfe und Pfannen

Hochwertige Pfannen bringen gute Ergebnisse.

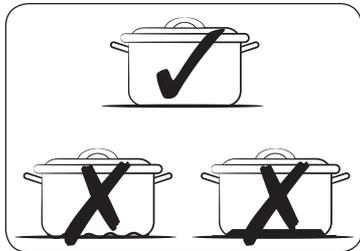
- Sie erkennen eine gute Pfanne an ihrem Boden. Der Boden sollte dick und möglichst eben sein.
- Achten Sie beim Kauf einer neuen Pfanne besonders auf den Durchmesser des Bodens. Die Hersteller geben oftmals nur den Durchmesser des oberen Rands an.
- Töpfe mit Aluminium- oder Kupferboden können metallische Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche verursachen. Solche Verfärbungen lassen sich nur sehr schwierig oder unmöglich entfernen.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit einem durch grobe Kanten und Riefen beschädigten Boden. Wenn Sie solche Pfannen über die Glaskeramikfläche ziehen, können bleibende Kratzer entstehen.
- In kaltem Zustand ist der Pfannenboden normalerweise leicht nach innen gebogen (konkav). Er darf niemals nach außen gebogen (konvex) sein.
- Wenn Sie besonderes Kochgeschirr, wie beispielsweise einen Dampfkochtopf, eine Schmorpfanne oder einen Wok verwenden möchten, beachten Sie bitte die Anweisungen des Herstellers.



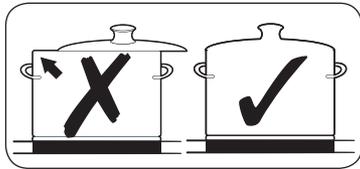
Energiespartipps

HINWEIS

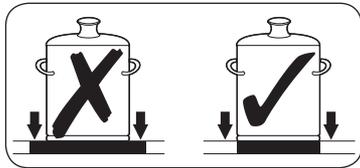
Sie können wertvolle Energie sparen, wenn Sie die folgenden Punkte beachten:



- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten des Kochfelds auf die Kochzone.
- Verschmutzte Kochzonen und Pfannenböden erhöhen den Stromverbrauch.



- Setzen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen fest auf, um sie vollständig zu verschließen.
- Schalten Sie die Kochzonen vor dem Ende der Garzeit ab. Sie können die Restwärme nutzen, um Essen warm zu halten oder aufzutauen.



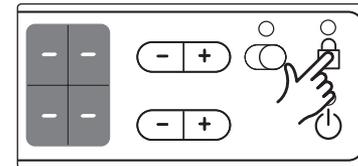
- Die Böden von Pfannen müssen immer die selbe Größe wie die Kochzone aufweisen.
- Durch Einsatz eines Dampfkochtopfs können Sie die Garzeiten um bis zu 50 % reduzieren.

Verwenden der Sensortasten

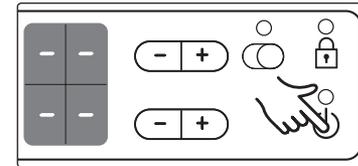
Zur Verwendung von Sensortasten drücken Sie so lange mit der Fingerspitze auf die jeweilige Taste, bis die entsprechende Anzeige aufleuchtet oder erlischt oder die gewünschte Funktion aktiviert wird.

Stellen Sie sicher, dass Sie nur eine Taste drücken, wenn Sie das Gerät bedienen. Wenn Sie Ihren Finger zu stark auf eine Sensortaste drücken, kann es passieren, dass auch eine benachbarte Taste ausgelöst wird.

Einschalten des Geräts



1. Berühren Sie die Taste **Kindersicherung**  etwa 3 Sekunden lang.

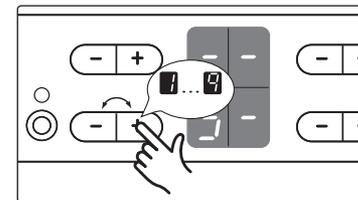


2. Das Gerät wird anschließend mit der Taste **Ein/Aus**  eingeschaltet. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** .
 - Im Display wird „“ angezeigt.

HINWEIS

Nachdem Sie die Taste **Ein/Aus**  berührt haben, um das Gerät einzuschalten, muss innerhalb von etwa 10 Sekunden eine Leistungsstufe ausgewählt werden. Andernfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen selbst ab.

Temperaturregelung

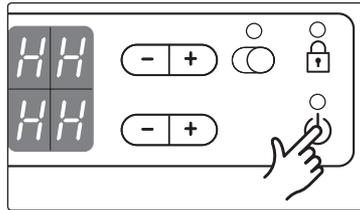


Drücken Sie zum Einstellen der gewünschten Leistungsstufe (**1** bis **9**) zum Kochen die Taste **+** oder **-** der entsprechenden Kochzone. Wenn **-** erstmals gedrückt wird, wird die Leistungsstufe **5** eingestellt. Wenn **+** erstmals gedrückt wird, wird die Leistungsstufe **5** eingestellt. Mit der Taste **+** können sie eine höhere und mit **-** eine niedrigere Leistungsstufe einstellen.



Verwendung des Geräts

Ausschalten des Geräts



Das Gerät wird mit der Taste **Ein/Aus**  vollständig ausgeschaltet. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** .

HINWEIS

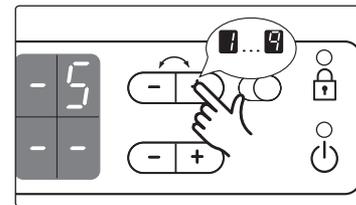
- Nach dem Ausschalten einer Kochzone oder des Kochfelds wird die Restwärme der entsprechenden Kochzonen im Display mit  (für „heiß“) angegeben.
- Wenn die Leistungsstufe auf  eingestellt ist und Sie das Heizelement ausschalten möchten, berühren Sie die Taste  noch einmal. Die Einstellung wechselt dann auf die Leistungsstufe Null.
- Halten Sie Ihren Finger zum schnelleren Einstellen solange auf der Taste  oder , bis der gewünschte Wert erreicht ist.
- Wenn mehrere Tasten länger als 10 Sekunden gedrückt werden, erscheint im Display der Leistungseinstellung  . Drücken Sie zum Zurücksetzen die Taste **Ein/Aus** .

Verwenden der Bräterkochzone

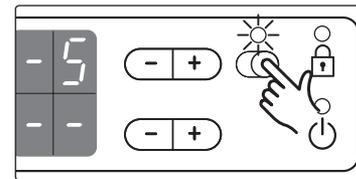
Sie können eine kleine Kochzone in eine größere, ovale Kochzone umwandeln und für Bratentöpfe verwenden.

HINWEIS

Sie können den Wechsel zwischen den beiden Kochzonen nur vornehmen, wenn für die kleinere Zone bereits eine Leistungsstufe eingestellt worden ist.



1. Wählen Sie eine Leistungsstufe aus.



2. Um die Bräterkochzone ein- bzw. auszuschalten, halten Sie Ihren Finger so lange flach auf der Sensortaste für die **Bräterzone** , bis die entsprechende Anzeige aufleuchtet oder erlischt.

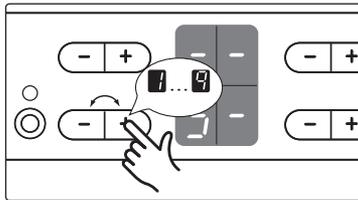


Verwenden der Doppelkochzone

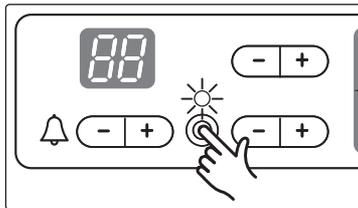
Sie können eine kleine Kochzone in eine größere Kochzone umwandeln und für große Kochgeräte verwenden. Wählen Sie diese Einstellung mit der Taste **Doppelkochzone**  aus.

HINWEIS

Sie können den Wechsel zwischen den beiden Kochzonen nur vornehmen, wenn für die kleinere Zone bereits eine Leistungsstufe eingestellt worden ist.

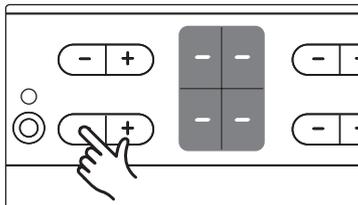


1. Wählen Sie eine Leistungsstufe aus.



2. Berühren Sie die **Doppelkochzone** . Damit schalten Sie die äußere Kochzone ein. Die Anzeige leuchtet auf.
3. Sie schalten die äußere Kochzone aus, indem Sie die Taste **Doppelkochzone**  berühren.

Ausschalten einer Kochzone

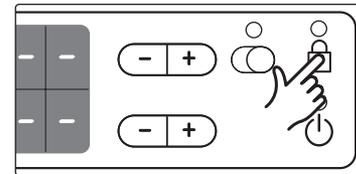


Wenn Sie eine Kochzone ausschalten möchten, setzen Sie die Leistungseinstellung auf  zurück, indem Sie die Tasten  oder  im Bedienfeld verwenden.

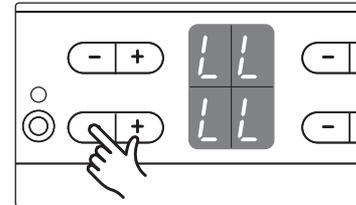
Verwenden der Kindersicherung

Sie können die Kindersicherung verwenden, um zu verhindern, dass eine Kochzone unabsichtlich eingeschaltet oder das Kochfeld aktiviert wird. Die Taste **Kindersicherung**  steht nur dann zur Verfügung, wenn der Strom eingeschaltet ist.

Aktivieren der Kindersicherung

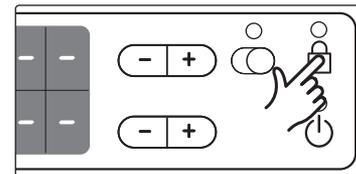


1. Berühren Sie die Taste **Kindersicherung**  etwa 3 Sekunden lang. Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.



2. Berühren Sie alle Taste **Leistungsstufe** .  wird im Display für alle Kochzonen angezeigt. Dies bedeutet, dass die Kindersicherung aktiviert ist.

Deaktivieren der Kindersicherung



Berühren Sie die Taste **Kindersicherung**  etwa 3 Sekunden lang. Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.

HINWEIS

Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, wird die Kindersicherung aus Sicherheitsgründen automatisch innerhalb von wenigen Minuten aktiviert.



Verwendung des Geräts

Timer

Es gibt zwei Verwendungsmöglichkeiten für den Timer:

Kochzone mit dem Timer automatisch ausschalten

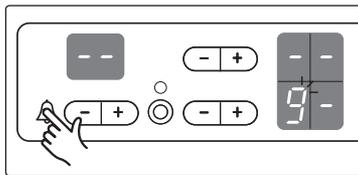
Wenn Sie für eine Kochzone eine bestimmte Zeit einstellen, wird die Kochzone nach Ablauf dieser Zeit abgeschaltet. Diese Funktion kann auch für mehrere Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

Timer als Kurzzeitmesser verwenden

Der Kurzzeitmesser kann nur verwendet werden, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

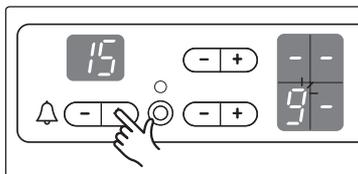
Einstellen der Kochzonenabschaltung

Die gewünschte Kochzone muss eingeschaltet sein, damit Sie eine Zeit für die Abschaltung einstellen können.



1. Mit Hilfe der Taste **Timer** wählen Sie die Kochzone aus, deren Sicherheitsabschaltzeit festgelegt werden soll. Wenn die erste aktive Kochzone ausgewählt wird, beginnt die jeweilige Anzeige langsam zu blinken, nachdem Sie die Taste **Timer** gedrückt haben. So entspricht die vordere linke Anzeige zum Beispiel der vorderen linken Kochzone. In der Timer-Anzeige erscheint **--**.

Die nächste aktive Kochzone wählen Sie durch erneutes Drücken der Taste **Timer** aus.



2. Verwenden Sie die Tasten **Timer-Einstellung** () oder) , um die gewünschte Zeit einzustellen, nach der sich die Kochzone automatisch abschalten soll. Dies können zum Beispiel 15 Minuten sein. Die Abschaltung ist nun aktiviert.

Berühren Sie die Taste **Timer** , um die für eine Kochzone verbleibende Zeit anzuzeigen. Die Anzeige der entsprechenden Kochzone beginnt langsam zu blinken. Die Einstellungen werden mit Hilfe der Taste **Timer-Einstellung** () oder) zurückgesetzt. Nachdem die eingestellte Zeit verstrichen ist, wird die Kochzone automatisch abgeschaltet, zur Bestätigung ertönt ein akustisches Signal und im Display erscheint die entsprechende Timer-Anzeige.

HINWEIS

Schneller nehmen Sie die Einstellungen vor, indem Sie eine der Tasten **Timer-Einstellung** () oder) solange gedrückt halten, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

Wenn Sie zuerst die Taste berühren, beginnt die Zeiteinstellung mit 99 Minuten.

Wenn Sie zuerst die Taste berühren, beginnt die Zeiteinstellung mit 1 Minute.

Kurzzeitmesser

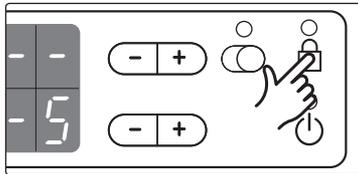
Damit der Kurzzeitmesser verwendet werden kann, muss das Gerät eingeschaltet, aber alle Kochzonen müssen ausgeschaltet sein.

1. Tippen Sie auf die Taste **Timer** . In der Timer-Anzeige erscheint **--**.
2. Stellen Sie den gewünschten Zeitraum mit den Tasten **Timer-Einstellung** () oder) ein.
Der Kurzzeitmesser ist jetzt aktiviert, und in der Timer-Anzeige erscheint die Restzeit. Zum Ändern der Restzeit berühren Sie die Taste **Timer** , und ändern Sie den eingestellten Wert mit den Tasten **Timer-Einstellung** () oder) .



Sperren und Entsperren des Bedienfelds

Sie können das Bedienfeld mit Ausnahme der Taste **Ein/Aus**  jederzeit während des Kochens sperren. Damit lässt sich vermeiden, dass Sie versehentlich die Einstellungen verändern, wenn Sie zum Beispiel mit einem Tuch über das Bedienfeld wischen.



- Berühren Sie die Taste **Kindersicherung**  etwa 3 Sekunden lang. Die Anzeige der Taste **Kindersicherung**  leuchtet auf. Die Tasten sind jetzt gesperrt.
- Wenn Sie die Tasten wieder entsperren möchten, berühren Sie die Taste **Kindersicherung**  erneut etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Anzeige der Taste **Kindersicherung**  geht aus.

Empfohlene Einstellungen zum Kochen bestimmter Lebensmittel

Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle dienen nur als Richtlinie. Die je nach Garverfahren erforderliche Leistungsstufe hängt von einer Reihe verschiedener Variablen ab, wie unter anderem der Qualität des Kochgeschirrs sowie vom Typ und der Menge der gekochten Lebensmittel.

Leistungsstufe	Garverfahren	Beispiele
9	Erhitzen Anbraten Braten	Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen, Nudeln kochen, Fleisch braten (Gulasch anbraten, Fleisch schmoren)
8	Intensiv Braten	Steak, Schnitzel, Rösti, Würstchen, Pfannkuchen / Kartoffelpuffer
7		
6	Braten	Geschnetzeltes / Gyros, Leber, Fisch, Frikadellen, Spiegeleier
5	Kochen	Kochen von bis zu 1,5 l Flüssigkeit, Kartoffeln, Gemüse
4		
3	Dämpfen	Dünsten und Dämpfen kleiner Mengen an Gemüse, Kochen von Reis und Milchgerichten
2	Dünsten Kochen	
1	Schmelzen	Zerlassen von Butter, Auflösen von Gelatine und Schmelzen von Schokolade

HINWEIS

- Die in der obigen Tabelle angezeigten Leistungsstufen dienen nur als Anhaltspunkt und zu Ihrer Hilfe.
- Sie müssen die Leistungsstufe entsprechend Ihren Töpfen und den jeweiligen Lebensmitteln einstellen.

Reinigung und Pflege

Kochfeld

⚠️ WARNUNG

Reinigungsmittel dürfen mit der heißen Glaskeramikfläche nicht in Kontakt kommen. Alle Reinigungsmittel müssen nach dem Säubern mit ausreichenden Mengen an klarem Wasser entfernt werden, weil sie eine ätzende Wirkung entfalten können, wenn die Oberfläche heiß wird. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Grill- oder Ofensprays, Scheuerschwämme oder Pfannenkratzer.

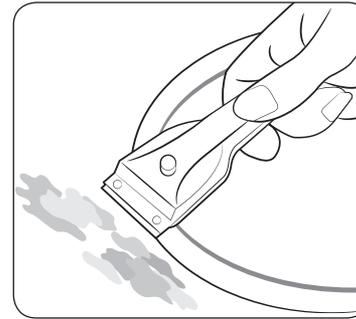
📖 HINWEIS

Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nach jeder Verwendung, wenn sie noch handwarm ist. Auf diese Weise verhindern Sie, dass ausgelaufenes Material in die Oberfläche eingebrannt wird. Entfernen Sie Kalkablagerungen, Wasserränder, Fetttropfen und metallische Verfärbungen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder Edelstahl.

Leichte Verschmutzung

1. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch ab.
2. Reiben Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keinerlei Reste von Reinigungsmittel auf der Oberfläche bleiben.
3. Reinigen Sie die ganze Glaskeramikfläche einmal in der Woche gründlich mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder Edelstahl.
4. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit ausreichend klarem Wasser ab, und reiben Sie sie mit einem sauberen, fusselfreien Tuch trocken.

Hartnäckiger Schmutz

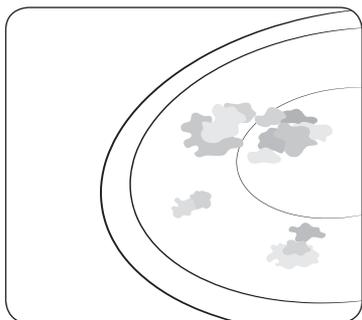


1. Übergewockte Lebensmittel und hartnäckige Spritzer entfernen Sie mit einem Glasschaber.
2. Halten Sie den Glasschaber schräg zur Glaskeramikfläche.
3. Entfernen Sie die Verschmutzungen durch Schaben mit der Klinge.

📖 HINWEIS

Glasschaber und Glaskeramikreiniger gibt es beim Fachhändler.

Schwer entfernbare Verschmutzungen



1. Entfernen Sie eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie und andere Materialien mit einem Glasschaber sofort und noch in heißem Zustand.

⚠️ WARNUNG

Es besteht ein nicht unerhebliches Verbrennungsrisiko, wenn Sie den Glasschaber auf der heißen Kochzone verwenden.

2. Reinigen Sie das Gerät nach dem Abkühlen in gewohnter Weise.

📖 HINWEIS

Wenn die Kochzone mit dem geschmolzenen Gut bereits abgekühlt ist, wärmen Sie sie zum Säubern wieder auf.

Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glaskeramikfläche, die zum Beispiel von einer Pfanne mit scharfen Kanten verursacht wurden, können nicht entfernt werden. Jedoch beeinträchtigen sie die Funktion des Geräts nicht.

Herdrahmen

⚠️ WARNUNG

Achten Sie darauf, dass kein Essig, Zitronensaft oder Kalkentferner auf den Kochfeldrahmen gelangt. Andernfalls können stumpfe Flecken entstehen.

1. Wischen Sie den Rahmen mit einem feuchten Tuch ab.
2. Feuchten Sie getrocknete Rückstände mit einem nassen Tuch an. Wischen Sie sie anschließend ab, und reiben Sie die Oberfläche dann trocken ab.

So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche; stellen Sie keine Gegenstände darauf ab.
- Schalten Sie die Kochzone nicht mit leeren Kochgeschirr oder vollkommen ohne Kochgeschirr ein.
- Glaskeramik ist sehr hart und unempfindlich auch gegen starke Temperaturschwankungen, aber sie ist nicht unzerbrechlich. Sie kann durch ein besonders scharfes oder schweres Objekt beschädigt werden, das auf das Kochfeld fällt.
- Verwenden Sie keine Pfannen aus Gusseisen oder solche mit einem durch grobe Kanten und Riefen beschädigten Boden. Wenn Sie solche Pfannen über die Glaskeramikfläche ziehen, können Kratzer entstehen.
- Stellen Sie keine Pfannen auf den Kochfeldrahmen. Dadurch kann es zu Kratzern und Schäden an der Oberfläche kommen.
- Vermeiden Sie es, saure Flüssigkeiten, wie z. B. Essig, Zitronensaft und Kalkentferner auf den Kochfeldrahmen zu schütten, da solche Flüssigkeiten stumpfe Flecken verursachen können.
- Wenn Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel mit einer heißen Kochzone in Kontakt kommen und schmelzen, sollten Sie die Rückstände sofort, also während sie noch heiß sind, mit einem Küchenschaber entfernen. Nach dem Abkühlen kann es beim Entfernen zur Beschädigung der Oberfläche kommen.
- Halten Sie schmelzbare Gegenstände und Materialien wie Kunststoff, Aluminiumfolie und Bratfolien von der Glaskeramikfläche entfernt. Wenn solche Dinge auf der Kochmulde schmelzen, müssen sie sofort mit einem Schaber entfernt werden.

Garantie und Service

Häufig gestellte Fragen und Problembhebung

Aus einem geringfügigen Problem kann eine Fehlfunktion entstehen, die Sie mit den folgenden Anweisungen selbst korrigieren können. Versuchen Sie aber keine weitergehenden Reparaturen, wenn die folgenden Anweisungen in einem bestimmten Fall nicht helfen.

⚠️ WARNUNG

Reparaturen des Geräts dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können den Benutzer erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht funktionieren?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. Wenn die Sicherungen mehrmals auslösen, rufen Sie einen zugelassenen Elektriker.
- Das Gerät ist richtig eingeschaltet.
- Die Anzeigen im Bedienfeld sind beleuchtet.
- Die Kochzone ist eingeschaltet.
- Die Kochzonen sind auf die gewünschten Leistungsstufen eingestellt.

Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht eingeschaltet werden können?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Zwischen dem Betätigen der Taste **Ein/Aus**  und dem Einschalten der Kochzone sind mehr als 10 Sekunden vergangen (siehe Abschnitt **Einschalten des Geräts** auf Seite 13).
- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.

Was ist zu tun, wenn alle Anzeigen im Display außer der Restwärmeanzeige plötzlich verschwinden?

Das könnte an einer der beiden folgenden Ursachen liegen:

- Die Taste **Ein/Aus**  wurde versehentlich betätigt.
- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.

Was ist zu tun, wenn nach dem Ausschalten der Kochzonen die Restwärme nicht angezeigt wird?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Die Kochzone wurde nur kurz verwendet und ist deshalb nicht heiß genug. Wenn die Kochzone heiß ist, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn eine Kochzone nicht ein- oder ausgeschaltet werden kann?

Dafür gibt es zwei mögliche Ursachen:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.
- Die Kindersicherung ist aktiviert.

Was kann ich tun, wenn die Anzeige leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen. Drücken Sie zum Zurücksetzen die Taste **Ein/Aus** .

Was bedeutet es, wenn die Heizelemente nicht rot glühen?

- Die eingestellte Temperatur der Kochzone wird von einem Sensor aufrechterhalten, der die Zone an- und ausschaltet, so dass die Kochzone nicht immer rot aussieht. Wenn Sie eine geringe Leistungsstufe einstellen, wird das Heizelement häufiger ausgeschaltet als bei höher eingestellten Temperaturen. Das Heizelement wird aber auch bei höchster Temperatureinstellung abwechselnd ein- und ausgeschaltet.

Wenn Sie wegen eines Bedienungsfehlers eine Serviceleistung anfordern, kann dies sogar während der Garantiezeit kostenpflichtig sein.

Service

Ehe Sie Unterstützung oder Serviceleistungen anfordern, lesen Sie den Abschnitt **Häufig gestellte Fragen und Problembehebung** auf Seite 20.

Wenn Sie weiterhin Hilfe benötigen, befolgen Sie die nachfolgenden Anweisungen.

Handelt es sich um eine technischer Störung?

Wenn dem so ist, setzen Sie sich mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung. Bereiten Sie sich schon vorher auf das Gespräch vor. Damit vereinfachen Sie die Problemdiagnose und können Unklarheiten vorab klären.

Bitte notieren Sie die folgenden Informationen:

- Wie äußert sich das Problem?
- Unter welchen Umständen tritt das Problem auf?

Wenn Sie anrufen, sollten Sie bitte das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts bereithalten. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild:

- Modellbeschreibung
- Seriennummer (15 Stellen)

Wann entstehen Ihnen sogar während der Garantiezeit Kosten?

- Wenn Sie das Problem durch Anwenden einer der Lösungen aus dem Abschnitt **Häufig gestellte Fragen und Problembehebung** auf Seite 20 selbst hätten lösen können.
- Wenn der Kundendiensttechniker mehrere Serviceanrufe durchführen muss, weil ihm vor seinem Besuch nicht alle relevanten Informationen zur Verfügung gestellt werden und deshalb beispielsweise zusätzliche Fahrten für Ersatzteile erforderlich sind. Wenn Sie sich auf Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise vorbereiten, ersparen Sie sich die Kosten dieser Fahrten.

Technische Daten

Technische Daten

Maße des Geräts	Breite	575 mm
	Tiefe	505 mm
	Höhe	55 mm
Maße des Ausschnitts in der Arbeitsplatte	Breite	560 mm
	Tiefe	490 mm
	Eckenradius	3 mm
Betriebsspannung		230 V~, 50 Hz
Maximal angeschlossene Last		7,0 kW
Gewicht	Netto	8,0 kg
	Brutto	10,5 kg

Kochzonen

Position	Durchmesser	Leistung
Vorne links	129 / 215 mm	750 / 2200 W
Hinten links	148 mm	1200 W
Hinten rechts	170 / 265 mm	1500 - 1600 / 2400 W
Vorne rechts	148 mm	1200 W

Technische Daten

Notizen

Produktinformationen

Name des Lieferanten	Samsung Electronics Co. Ltd
Modellkennung	CTR464NC01
Art der Kochmulde	Einbau
Heiztechnik	Strahlungskochzonen
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Bei kreisförmigen Kochzonen oder-flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone (Ø)	Ø 21,5 cm, Ø 15,0 cm, Ø 15,0 cm, Ø 17,0 cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC <small>electric cooking</small>)	Ø 21,5 cm: 199,6 Wh/kg
	Ø 15,0 cm (vorne): 199,3 Wh/kg
	Ø 15,0 cm (hinten): 198,5 Wh/kg
	Ø 17,0 cm: 199,0 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC <small>electric hob</small>)	199,1 Wh/kg

* Daten ermittelt entsprechend der Norm EN 60350-2 und der Kommissionsverordnung (EU) Nr. 66/2014.

Energiespartipps

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten des Kochfelds auf die Kochzone.
- Verschmutzte Kochzonen und Pfannenböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Durch Einsatz eines Dampfkochtopfs können Sie die Garzeiten reduzieren.

Notizen

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01029A-01